

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Lago Ranco Riesling 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Región Austral
SubRegião	Futrono (Valle de Osorno)
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	95 pts Tim Atkin 93 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2006, a Casa Silva decidiu realizar um experimento desafiador: plantar videiras em Futrono, na Patagônia Chilena, uma região reconhecida pelo clima muito frio e pela alta pluviosidade. Foi as margens do Lago Ranco, também próximo da Cordillheira dos Andes, onde a vinícola se deparou com condições propícias para um experimento com Sauvignon Blanc, Pinot Noir e Riesling. A escolha pelo local se deu pelo terreno levemente inclinado e próximo ao bolsão de água, que impede a formação das geadas, que, conseqüentemente, desafiariam ainda mais o cultivo de videiras na região. A aposta resultou em vinhos tão excepcionais, que hoje, a Casa Silva cultiva 11 hectares em Futrono, de onde vinhas como Riesling, conseguem oferecer um caráter altamente fresco, mostrando um perfil varietal deliciosamente profundo e crocante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

vibrantes notas de frutas cítricas, como lima e toranja, seguidas por nuances de frutas de polpa branca, como maçã e pêssego branco, e finalizam com um toque sutil mineral, conferindo um caráter único e intrigante

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de caráter gastronômico, com excelente acidez, que na boca revela as mesmas notas vibrantes percebidas no olfato. Seu final é amplo e persistente, proporcionando uma experiência de sabor refinado e duradouro

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles



CULINÁRIA